

07.05.2019

## 100 Jahre Wissenswerft - Herzlichen Glückwunsch, Uni Hamburg !

### Das Studierendenwerk gratuliert mit Jubiläumsangeboten in allen Mensen und Cafés

Am 10.5.2019 jährt sich der Gründungstag der Universität Hamburg zum 100. Mal. Das Studierendenwerk gratuliert mit einem besonderen Angebot in der Jubiläumswoche vom 6.5.2019 bis 10.05.2019.

#### **Jürgen Allemeyer, Geschäftsführer Studierendenwerk Hamburg:**

„Die Universität Hamburg spielt mit ihrer nun hundertjährigen Geschichte eine zentrale Rolle für die Zukunft und Weiterentwicklung des Bildungswesens und auch der Stadt Hamburg. Der 2018 erteilte Zuschlag für vier Exzellenzcluster und eindrucksvolle Projekte wie z. B. die geplante Science City in Bahrenfeld zeugen auch aktuell von ihrer herausragenden Bedeutung. Das Studierendenwerk Hamburg ist stolz, als Partner der Universität Hamburg mit der nötigen Infrastruktur (Wohnen, Essen in Mensen und Cafés, Studienfinanzierung, Sozialberatung, Kinderbetreuung etc.) dazu beizutragen, dass Studierende ihr Studium in Hamburg erfolgreich absolvieren können.“

#### **Eine erfolgreiche Universität braucht ein starkes Studierendenwerk!**

**Jürgen Allemeyer** weiter: „Wir werden unsere Dienstleistungen für die Hochschulen Hamburgs weiter ausbauen, um sie auf ihrem Erfolgsweg zu begleiten und Studierenden das Studieren in Hamburg zu ermöglichen. Über 1400 neue Wohnheimplätze werden dazu beitragen, dass die Internationalisierungsstrategien erfolgreich sein können, neue Mensen und Cafés sichern die Versorgung der Studierenden und der Hochschulbediensteten und stärken die Attraktivität Hamburgs.“

Wir gratulieren herzlich mit einer besonderen Jubiläumswoche in unseren Mensen und Cafés:

- **In den Cafés** zahlen Studierende für jeden Muffin und jedes kleine Kaffeegetränk **nur 100 Cent.**



- Unter dem Aktionsmotto „Norddeutsche Gerichte, neu interpretiert“ gibt es **in den Mensen** norddeutsche Klassiker in ganz neuen, trendigen Varianten:



Die Gäste der Mensen können sich von Klassikern in neuer Interpretation, wie z. B. **frische Scholle**, gebraten mit geschmolzenen Kirschtomaten, frischer Zitrone- Petersilien-Salsa Verde und Butterkartoffeln, „**Labskaus Burger**“ (Burger mit gepökelter Rinderbrust, rote Beete Hummus, Gewürzgurke und Spiegelei, dazu Kartoffelspalten) oder geschmortem **grünen Spargel** mit Schnittlauch Schmand Dip und buntem warmen Kartoffelsalat überraschen lassen. (Alle Aktionsgerichte finden Sie auch in der Tabelle am Schluss dieser Information.)

Wer am Freitag in die Mensen kommt, erhält als kleine Aufmerksamkeit außerdem eine kleinen Überraschungstüte „**Brainfood**“ (gratis, und solange der Vorrat reicht):



Hier finden Sie alle Cafés und Mensen des Studierendenwerks:

[https://www.studierendenwerk-hamburg.de/studierendenwerk/de/essen/mensen\\_und\\_cafes/](https://www.studierendenwerk-hamburg.de/studierendenwerk/de/essen/mensen_und_cafes/)

## Anlage

### Herzlichen Glückwunsch zu 100 Jahren Wissenswerft, Uni Hamburg!

#### Aktionsgerichte in den Mensen, vom 6.5.2019 bis 10.5.2019

Aktualisierungen sind möglich,  
bitte informieren Sie sich auf dem Speiseplan Ihrer Mensa unter  
<https://www.studierendenwerk-hamburg.de/studierendenwerk/de/essen/speiseplaene/>

Datum	Gericht	Preis (Studierende/Bedienstete/Gäste)
Montag, der 06.05.	Norddeutscher Brathering, orientalisch mariniert, dazu Bauernkartoffeln mit gebräunten Bröseln	<b>3,95 € / 4,95 € / 6,20 €</b>
	geschmorter grüner Spargel mit Schnittlauch- Schmand Dip und buntem warmen Kartoffelsalat	<b>4,75 € / 5,75 € / 7,20 €</b>
Dienstag, der 07.05.	Frische Scholle, gebraten mit geschmolzenen Kirschtomaten, frischer Zitronen-Petersilien-Salsa- Verde, Butterkartoffeln	<b>6,50 € / 7,50 € / 9,40 €</b>
	„Senfeier mal ganz neu“ One Pot mit mariniertem Blattspinat, Spicy Champignons, Petersilien-Grünkernsalat, Blumenkohl, Kapern und gekochte Eier, Honig-Senf- Dip	<b>3,95 € / 4,95 € / 6,20 €</b>
Mittwoch, der 08.05.	Susländer Bratwurst auf geschmortem Apfel- Zwiebelgemüse, dazu hausgemachter Kartoffel - Butterstampf	<b>2,95 € / 4,25 € / 5,35 €</b>
	Hausgemachte Gemüselasagne mit buntem Gemüse, dazu ein Blattsalat mit Balsamico- Dressing	<b>4,20 € / 5,20 € / 6,50 €</b>
Donnerstag, der 09.05.	„Labskaus Burger“, Burger mit gepökelter Rinderbrust, rote Beete Hummus, Gewürzgurke und Spiegelei, dazu Kartoffelspalten	<b>4,35 € / 5,35 € / 6,70 €</b>
	Kürbis-Steckrübenbratling mit einem Baby Spinatsalat, dazu Frühlingszwiebel-Quark	<b>3,75 € / 4,75 € / 5,95 €</b>

Freitag, der 10.05.	Nur in der Mensa Campus: Smokey Lammkeule mit rustikaler Gemüsepfanne und gebratenen Kartoffeln	5,95 € / 6,95 € / 8,70 €
------------------------	--	--------------------------

#### Studierendenwerk Hamburg

gemeinnützige Anstalt des öffentlichen Rechts (AÖR)

Geschäftsführer: Jürgen Allemeyer

557 Beschäftigte

Das Studierendenwerk Hamburg unterstützt mit seinen Leistungen die Studierenden und die Hochschulen auf wirtschaftlichem und sozialem Gebiet:

- Hochschulgastronomie (in 13 Mensen, 17 Cafés und 6 Café Shops werden täglich mehr als 21.000 Gäste versorgt)
- Wohnen (25 Wohnanlagen mit rd. 4.350 Plätzen in Zimmern und Apartments, Wohnungsvermittlung)
- BAföG und Studienfinanzierung (jährlich mehr als 77 Mio. Euro ausgezahlte BAföG-Fördermittel)
- Soziales & Internationales (Sozialberatung mit Notfonds, Studieren International, Studieren mit chronischer Erkrankung/Behinderung, Studieren mit Kind, 5 Kindertagesstätten, flexible Kinderbetreuung).

*... damit Studieren gelingt!*

Hamburg, 07.05.2019; Kontakt: Martina Nag, Tel. 040 - 41 902 - 233

E-Mail: [presse@studierendenwerk-hamburg.de](mailto:presse@studierendenwerk-hamburg.de)

[www.studierendenwerk-hamburg.de](http://www.studierendenwerk-hamburg.de)

Wenn Sie diese Pressemitteilungen nebst Informationen zu aktuellen Entwicklungen rund um das Studieren und Leistungen unseres Unternehmens sowie andere Hinweise zukünftig nicht mehr erhalten möchten, können Sie sich mit einer E-Mail an [presse@studierendenwerk-hamburg.de](mailto:presse@studierendenwerk-hamburg.de) aus dem Verteiler abmelden. Ihre E-Mail-Adresse wird mit der Abmeldung gelöscht und bei der nächstmöglichen Versendung einer Pressemitteilung berücksichtigt.